

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan bahan makanan yang bermanfaat bagi manusia untuk memenuhi kebutuhan protein hewani, tetapi daging merupakan bahan makanan yang sangat mudah rusak sehingga diperlukan penanganan dan pengolahan yang baik. Pengolahan daging menjadi produk makanan selain bertujuan untuk penganekaragaman produk makanan, juga untuk memperpanjang masa simpan dari produk tersebut. Produk olahan daging yang banyak dikenal di kalangan masyarakat antara lain: dendeng, sosis, abon, bakso dan *nugget*.

Nugget adalah suatu bentuk produk daging restrukturisasi yang diselimuti oleh *batter* dan *breader*, digoreng setengah matang, lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Tanoto, 1994). Hui (1991) menerangkan bahwa *nugget* pertama kali dikenal di Amerika Utara pada tahun 1984. Daging sebagai bahan dasar pembuatan *nugget* dapat diperoleh dari berbagai tipe ternak, jenis ternak, dan umur ternak (Proschaska, Keeton, Miller and Birkhold, 1999). Oleh karena itu *nugget* dapat pula dibuat dengan memanfaatkan daging ayam petelur non-produktif. Daging tersebut berasal dari pemotongan ayam petelur yang sudah tua dan tidak produktif sehingga dapat menjadi hasil tambahan usaha peternakan ayam petelur. Persediaan daging ayam petelur non-produktif di pasaran

terus mengalami peningkatan karena daging ayam petelur non-produktif mempunyai sifat yang lebih liat daripada daging ayam potong sehingga kurang disukai konsumen.

Daging ayam petelur non-produktif mempunyai sifat lebih liat karena dengan meningkatnya umur ternak, kandungan kolagennya makin tinggi. Upaya yang dapat dilakukan agar daging ayam petelur non-produktif lebih lunak yaitu dengan dilakukan teknik pengolahan daging yang disebut *restructured meat*. Teknik pengolahan daging tersebut memanfaatkan daging kualitas rendah atau memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan, kemudian dilekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar menjadi suatu produk olahan.

Kualitas produk *Nugget* ditentukan oleh kemampuannya membentuk matrik protein atau kemampuan mengikat antara partikel daging dan bahan-bahan lain yang ditambahkan sehingga menghasilkan tekstur yang kompak dan tidak mudah pecah. Pada produk *Nugget* yang menggunakan daging ayam petelur non-produktif, pengikatan antara partikel daging dengan bahan lain tidak sempurna karena daya ikat protein oleh protein miofibril menurun akibat terdegradasinya protein-protein miofibril yang diiringi oleh peningkatan ikatan kovalen protein jaringan ikat (kolagen) pada daging ayam petelur non-produktif sehingga kemampuan untuk mengikat air berkurang. Hal ini menyebabkan tekstur produk akhir tidak kompak dan mudah pecah.

Cara yang dapat digunakan agar dapat memperoleh tekstur yang kompak dan tidak mudah pecah adalah dengan penambahan bahan pengisi. Bahan pengisi adalah

bahan yang ditambahkan dalam proses pembuatan produk olahan daging, yang memiliki kemampuan untuk mengikat sejumlah air dan mempunyai sifat membentuk gel (Suparno,1994). Bahan pengisi yang dapat ditambahkan untuk memperbaiki tekstur *nugget* daging ayam petelur non-produktif, yaitu tepung terigu karena banyak mengandung pati dan mengandung protein sehingga dapat membantu pembentukan matrik protein gel. Alternatif bahan pengisi lain yang dapat digunakan yaitu tepung maizena karena selain juga banyak mengandung pati, kekuatan gel pati jagung lebih baik daripada pati-pati lainnya sehingga pembentukan matrik protein gel dapat lebih kokoh.

Dari uraian tersebut di atas maka perlu diteliti jenis tepung dan konsentrasi bahan pengisi yang sesuai agar *Nugget* daging ayam petelur non-produktif yang dihasilkan berkualitas baik dan dapat diterima oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Jenis bahan pengisi yang mana dengan konsentrasi berapa yang dapat memberi sifat fisiko kimia dan organoleptik *nugget* daging ayam petelur non-produktif yang paling diterima konsumen ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

- a. untuk mengetahui pengaruh perbedaan jenis tepung yang digunakan sebagai bahan pengisi terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik *nugget* daging ayam petelur non-produktif
- b. untuk memperoleh besar konsentrasi tepung dalam tiap jenis bahan pengisi yang paling diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. dapat mengetahui penggunaan 2 jenis tepung dengan kelebihan dan kelemahan masing-masing sebagai bahan pengisi dalam pembuatan *chicken nugget* dengan pemanfaatan daging ayam petelur non-produktif sebagai bahan baku produk.
- b. memberi nilai tambah daging ayam petelur non-produktif